



**-MENU-**

Ristorante

*Stiamo cucinando per voi\**

\* Nous cuisinons pour vous

## Offrez-vous un petit bout d'Italie à Suresnes !

Un lieu de convivialité où vous pouvez acheter, manger et découvrir des produits italiens de haute qualité. Restaurant, traiteur au centre de Suresnes, notre cuisine italienne Napolitaine vous chouchouera avec des recettes riches en traditions, au goût authentique parmi lesquelles vous trouverez entre autre, Les **Malfattis tartufata**, les **Agnolonis aux quatre fromages** et beaucoup d'autres pâtes fraîches, les **Pizzas Napolitaine** fines et croustillantes, les **salades d'antipasti**, de **poulpe**, ou à **la burrata fumée**, les **tiramisus**, la **Pastiera Napolitaine** à base de fleur d'oranger, de ricotta et de pâte brisée, les **panacottas** et plus encore...

Venez déguster surplace ou à emporter et régalez-vous !

### - APERITIVO -

<b>BIRRA / IPA</b> - 33 cl	6. <sup>00</sup>
<b>BIRRA PORETTI PRESSION-</b>	25 cl 5. <sup>00</sup>
	La pinte - 50 cl 7. <sup>00</sup>
<b>VERRE DE VIN</b> - 16 cl (sélection du mois)	4. <sup>50</sup>
<b>VERRE DE LIMONCELLO</b> - 12 cl	4. <sup>50</sup>
<b>VERRE DE GRAPPA</b> - 4 cl	4. <sup>50</sup>
<b>VERRE DE PROSECCO</b> - 16 cl	5. <sup>00</sup>
<b>SPRITZ APEROLE-</b>	7. <sup>50</sup>
4 cl Aperol, 12 cl Prosecco Bio, 2 cl San Benedetto Gazeuse et une rondelle d'orange	
<b>SPRITZ LIMONCELLO-</b>	7. <sup>50</sup>
4 cl Limoncello, 12 cl Prosecco Bio, 2 cl San Benedetto Gazeuse et une rondelle de citron	

La liste des produits allergènes est disponible sur simple demande.

## - INGRESSO & IN SALADA -

### **INSALATA DI BURRATA-**

*Au choix : fumée, nature ou truffe  
Sur lit de roquette, tomates séchées, huile d'olive*

11.50

### **CAPRESE-**

*Tomates fraîches avec mozzarella di bufala et basilic frais  
(selon la saison)*

11.50

### **INSALATA DI POLPO-**

*Poulpe, roquette, tomates cerises, poivron grillé,  
citron, huile d'olive*

13.50

### **DI TUTTO UN PO-**

*Assiette d'antipasti (légumes grillés marinés, involtini speck,  
sardines marinées, cœur artichauts farcis thon/câpres,  
petit poivron farci thon/fromage, oignons marinés  
au vinaigre de Modène, tomates séchées)*

14.50

### **INSALATA LA CAMPAGNOLA-**

*Salade jeunes pousses, poulet grillé, Pecorino, œuf, grenades  
et éclats d'amandes (selon la saison)*

14.50

### **AFFETATO MISTO-**

*Mélange de quatre charcuteries (planche)*

14.50

### **INSALATA LA PARMESE-**

*Salade jeunes pousses roquette, mozzarella,  
jambon de parme et melon (selon la saison)*

14.50

### **INSALATA NINA-**

*Roquette, tomates cerises, artichauts à la romaine,  
œufs, mozzarella di bufala, scamorza affumicata,  
copeaux de parmesan 22 mois, cerneaux de noix*

15.00

Per due

### **INSALATA GUILIA-**

*Roquette, Burratina farcie au pesto accompagnée de charcuteries  
et poivrons grillés*

17.50

## - PASTA FRESCA FARCITA -

<b>AGNOLONI QUATTRO FORMAGGI -</b> <i>Sauce pesto rosso ou sauce gorgonzola</i>	14.50
<b>FIORE MELANZANE -</b> <i>Sauce de deux tomates, basilic frais</i>	14.50
<b>FIORE PESTO MASCAPORNE -</b> <i>Sauce pesto, tomates séchées et noix</i>	14.50
<b>FAGOTTINI PARMESAN -</b> <i>Sauce aux quatre fromages</i>	14.50
<b>MALFATTI AL TARTUFO / FUNGHI -</b> <i>Sauce aux cèpes</i>	16.00

## - LE NOSTRE LASAGNE -

<b>LASAGNE VÉGÉTARIENNE -</b> <i>Ricotta, épinards</i>	14.00
<b>LASAGNE -</b> <i>Alla Bolognese</i>	14.50
<b>LASAGNE ASPARAGI -</b> <i>Asperges, sauce blanche, pamesan et basilic frais (selon la saison)</i>	15.50
<b>LASAGNE SAUMON -</b> <i>Poireaux (automne-hiver) ou Courgette menthe (printemps-été)</i>	15.50



## - FORMULA BAMBINI -



1 PLAT AU CHOIX *ou* 1 PIZZA MARGHERITA  
+ 1 DESSERT + 1 BOISSON AU CHOIX = 12.00

OU

PETITE ASSIETTE AU CHOIX = 9.00

La liste des produits allergènes est disponible sur simple demande.

## - I NOSTRI PIATTI -



<b>CANNELLONI RICOTTA ÉPINARDS -</b> <i>Sauce tomate parfumée, basilic frais</i>	<b>13.<sup>50</sup></b>
<b>CANNELLONI À LA VIANDE -</b> <i>Sauce tomate parfumée, basilic frais</i>	<b>14.<sup>00</sup></b>
<b>RISOTTO DEL MOMENTO -</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aux cèpes (selon la saison)</li><li>• Aux asperges (selon la saison)</li><li>• Aux courges et pancetta grillée (selon la saison)</li></ul>	<b>14.<sup>00</sup></b>
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE -</b> <i>Aubergines, mozzarella di bufala, sauce tomate parfumée, basilic frais (selon la saison)</i>	<b>14.<sup>00</sup></b>
<b>MELANZANE FARCITE -</b> <i>Aubergines farcies à la viande hachée (pure bœuf), sauce tomate parfumée, parmesan, servi avec une salade de roquette, tomates cerises et vinaigre balsamique</i>	<b>14.<sup>00</sup></b>
<b>SAUCISSES AU FENOUIL -</b> <i>Sauce tomate parfumée accompagnées de fusilli ou tagliatelles</i>	<b>14.<sup>00</sup></b>
<b>SAUCISSES À LA TRUFFE -</b> <i>Fricassée de bolets jaunes et oignons grillés accompagnées de tagliatelles</i>	<b>15.<sup>00</sup></b>
<b>POLPETTE DE BŒUF -</b> <i>Sauce tomate parfumée accompagnées de fusilli ou tagliatelles</i>	<b>15.<sup>00</sup></b>

La liste des produits allergènes est disponible sur simple demande.

## - PIZZE -

<b>MARGHERITA-</b> <i>Tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, huile d'olive extra vierge, basilic</i>	<b>11.<sup>50</sup></b>
<b>ORTOLANA-</b> <i>Tomate, mozzarella fior di latte, artichauts grillés, poivrons grillés, oignons, champignons, tomates cerises, olives noires</i>	<b>13.<sup>90</sup></b>
<b>PICCANTINA-</b> <i>Tomate, mozzarella fior di latte, spianata piccante, tomates cerises, basilic</i>	<b>13.<sup>90</sup></b>
<b>BURRATINA-</b> <i>Tomate, Burrata des Pouilles, pesto maison, huile d'olive extra vierge</i>	<b>14.<sup>00</sup></b>
<b>NAPOLETANA-</b> <i>Tomate, mozzarella fior di latte, anchois et câpres</i>	<b>14.<sup>90</sup></b>
<b>CAPRINO E MIELE-</b> <i>Mozzarella fior di latte, crème fraîche, caprino fresco, miel acacia, roquette</i>	<b>14.<sup>90</sup></b>
<b>LA PARMIGIANA-</b> <i>Tomate, mozzarella di bufala, jambon de Parme, roquette, tomates cerises, pesto maison</i>	<b>15.<sup>90</sup></b>
<b>NOCE BIANCA-</b> <i>Mozzarella di bufala, scamorza affumicata, gorgonzola (D.O.P), parmesan affiné 22 mois, cerneaux de noix</i>	<b>15.<sup>90</sup></b>
<b>TONNO E CIPOLLA-</b> <i>Tomate, mozzarella fior di latte, thon cuit, oignons rouges, olives noires</i>	<b>15.<sup>90</sup></b>
<b>VALENTINA-</b> <i>Mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, mortadelle à la pistache, roquette et éclats de pistache</i>	<b>15.<sup>90</sup></b>
<b>RUSTICA-</b> <i>Tomate, burrata Pugliese, jambon aux herbes, tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan, pesto, crème de balsamique</i>	<b>16.<sup>90</sup></b>
<b>TARTUFATA-</b> <i>Crème de truffe, champignons, burrata Pugliese, tomates cerises, copeaux de parmesan, roquette, pesto</i>	<b>17.<sup>90</sup></b>

Supplément nature : œuf, champignons, roquette, tomate, parmesan **1.<sup>50</sup>**  
Supplément luxe : scamorza, gorgonzola, charcuteries au choix **2.<sup>00</sup>**

La liste des produits allergènes est disponible sur simple demande.

## - DOLCI -

<b>CANNOLO SICILIANI</b> - ( <i>à la demande</i> ) <i>Cannolo farci à la ricotta de bufflonne, garnie d'éclats de pistaches concassées, pépites de chocolat et oranges confites</i>	4.50
<b>TORTA DELLA NONNA</b> - <i>Pâte sablée, crème patissière légère au citron et pignons de pin</i>	5.50
<b>PROFITEROLES AL CIOCCOLATO</b> - <i>Chocolat noir, éclats de noisettes torefiées</i>	6.00
<b>DÉLICE CHOCO COCO</b> - <i>Chocolat noir, noix de coco (sans gluten)</i>	6.00
<b>PASTIERA NAPOLETANA</b> - <i>Ricotta, fleur d'oranger, écorce d'orange confite, blé entier, pâte brisée</i>	6.00
<b>TORTA RICOTTA E PERE</b> - <i>Dacquoise à la noisette, crème fouettée de ricotta de bufflonne, poires flambées au limoncello</i>	6.00
<b>BABBA AL LIMONCELLO OU RHUM</b> - <i>Le baba est le symbole du dessert de la tradition napolitaine</i>	6.50
<b>TIRAMISU</b> - <i>Crème de mascarpone, biscuits boudoirs, café espresso « Illy », cacao amer</i>	6.50
<b>PANNA COTTA</b> - <i>Vanille de Madagascar, avec son coulis de fruits rouges (ou de mangue), éclats de pistaches</i>	6.50
<b>TARTUFFO AL LIMONCELLO GELATO</b> - <i>Glace au citron avec cœur de crème au limoncello, décorée de grains de meringue</i>	6.50
<b>GELATI</b> - <i>3 boules de glace au choix : cioccolato, pistacchio, vaniglia, fiore de latte, sgroppino (citron)</i>	6.50
<b>PIZZETTA NUTELLA BANANA</b> - <i>Avec éclats de noisettes et crème chantilly (per due)</i>	7.50
<b>CAFE GOURMAND</b> - <i>Selon l'inspiration du jour</i>	7.50

La liste des produits allergènes est disponible sur simple demande.

## - BEVANDA ANALCOLICA -

<b>ACQUA NATURALE SAN BENEDETTO</b> - 1 litre	6.50
<b>ACQUA FRIZZANTE</b> - 1 litre	6.50
<b>ACQUA NATURALE SAN BENEDETTO</b> - 50 cl	3.50
<b>ACQUA FRIZZANTE</b> - 50 cl	3.50
<b>JUS DE FRUIT FRAIS</b>	
<b>PATRICK FONT</b> - 25 cl	5.00
<i>Nectar de mangue - Pêche de vigne - Framboise - Fraise - Orange Blonde - Abricot - Pomme Tentation</i>	
<b>FUZETEA</b> - 25 cl	3.50
<b>COCA</b> - 33 cl	3.50
<b>COCA ZERO</b> - 33 cl	3.50
<b>PERRIER</b> - 50 cl	3.50
<b>LIMONATA SICILIANA</b> - 27,5 cl	4.50

## - CAFFÈ ILLY -

<b>CAFÉ ESPRESSO</b> -	2.00
<b>CAFÉ LUNGO</b> -	2.00
<b>CAFÉ CRÈME</b> -	2.50
<b>CAPPUCCINO</b> -	3.50
<b>CAFÉ GOURMAND</b> -	6.90
<b>CHOCOLAT CHAUD</b> -	3.50

## - THÉ DAMMANN -

<b>THÉ TOUAREG</b> - <i>A la menthe</i>	4.50
<b>THÉ COQUELICOT GOURMAND</b> - <i>Aux fruits rouges</i>	4.50
<b>THÉ EARL GREY</b> -	
<b>THÉ ROOIBOS CITRUS</b> - <i>Aux agrumes</i>	4.50
<b>THÉ GOURMAND</b> -	6.90